

# Örtsmör på färska örter och vitlök

4 portioner 15 minuter

## Ingredienser

150g rumvarmt smör  
1 msk färsk timjan  
1 msk färsk bladpersilja  
1 msk färsk oregano  
1/2 msk färsk dragon  
1 vitlöksklyfta  
Salt

## Gör så här

Hacka alla färska örter och rör ihop tillsammans med smöret. Smaka av med salt.

För servering till grillat kött: Splitsa ut smöret, tjockt, på ett bakplåtspapper och rulla ihop. Snurra ihop ändarna och låt ligga kylt i minst 30 minuter före servering. Ta fram smöret och skiva smöret i centimetertjocka slantar.

För servering till bröd: Låt smöret ligga i en skål, servera rumstempererat.

